

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICA E QUÍMICA EM CINCO MARCAS DE  
LEITE INTEGRAL UHT, COMERCIALIZADOS EM DOURADOS/MS**

*Juan Camilo Bedoya Villegas (juancabedoya18@gmail.com)*

*Danielli Santos Siqueira (daniellissiqueira@gmail.com)*

*Bruno Spindola Mondini (brunospindolam2002@gmail.com)*

*Mayana Dutra Samúrio (mayanadutra8@gmail.com)*

*Rosalinda Arévalo Pinedo (arevaloros@hotmail.com)*

O leite de vaca deve ser obtido da ordenha contínua e completa de vacas saudáveis, em condições de higiene, devendo apresentar alto valor nutritivo, odor e sabor agradável, além de estar livre de contaminações. A legislação brasileira exige que o leite atenda a padrões sensoriais, físicos e químicos. Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade físico e químico em cinco marcas de leite de vaca UHT integral, comercializadas em Dourados/MS. As diferentes marcas de leite integral foram adquiridas nos mercados da cidade de Dourados/MS, cujas marcas foram nomeadas como L1, L2, L3, L4 e L5. Os parâmetros analisados foram densidade, teor de gordura, extrato seco total, teor de proteína, acidez titulável, pH, presença de reconstituintes (amido e açúcar) e peroxidase. As análises foram realizadas em duplicata. Os resultados demonstraram que a densidade de todas as marcas estava dentro dos padrões estabelecidos pela legislação com valores de 1,030 a 1,032 g/cm<sup>3</sup>. As marcas L2, L3 e L5 apresentaram percentual de gordura abaixo do mínimo estabelecido, e todas as cinco marcas analisadas demonstraram teor de extrato seco total (EST) inferior aos valores exigidos pela legislação. Esses dados indicam que, embora os demais parâmetros básicos como pH e acidez estejam adequados, a qualidade nutricional de algumas marcas é questionável devido à baixa concentração de gordura e sólidos totais, o que pode comprometer o valor nutritivo do produto para os consumidores. O pH e acidez titulável apresentaram valores de 6,7-6,8 e 17°D, respectivamente,

## **X ENEPEX / XIV EPEX-UEMS E XVIII ENEPE-UFGD 2024**

demonstrando que os leites estavam em ótima conservação. Contudo, a ausência de reconstituintes de densidade indicaram que os produtos analisados não sofreram adulteração. Em conclusão, as cinco marcas de leite UHT integral avaliados mostraram conformidade parcial com a legislação. Das inadequações vistas, destacam a necessidade de melhorias no processo de produção e que atendam aos padrões estabelecidos na Legislação.

Palavras-chave: leite; adulteração; legislação.